

ANTICA CONTEA

- 01)

"DAMA BIANCA"

6,9% alc. (White IPA)
- 02)

"GÖRZER"

5,5% alc. (Helles)
- 03)

"TRANSALPINA"

4,5% alc. (Vienna lager)
- 04)

"TRIPLE THREAT"

7,5% alc. (Belgian tripel)
- 05)

"BARBÒN"

6,5% alc. (Porter)
- 06)

"BLUEBERRY VIBES"

4,7% alc. (Gose con aggiunta di mirtilli)
- 07)

"SUPER K 2016"

10,8% alc.
(IGA maturata un anno in acciaio e un anno in botte di rovere)
- 08)

"RINNEGATA"

5,6% alc.
(Cask aged cherry sour porter, maturata in botte di rovere con aggiunta di amarene)

- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1
- 1

BLOND BROTHERS

- 01)

"PITCH"

5,5% alc. (American Pale Ale con Columbus Cryo, Simcoe e Chinook)
- 02)

"FUORIGIOCO"

4,8% alc. (Italian Pilsner con Northern Brewer e Halletau Mittelfruh)
- 03)

"BU.BU"

6,0% alc. (Vienna Lager)
- 04)

"BLANCHE DE CAVOUR"

4,5% alc. (Blanche con coriandolo e scorza d'arancia amara)
- 05)

"MILKSHAKEIPA"

6,5% alc. (Milkshake IPA con abbondante uso di avena,lattosio, succo di pompelmo, vaniglia e doppia luppolatura a freddo di Mosaic Cryo e Idaho 7 Cryo)
- 06)

"SUB SMOKED"

3,0% alc. (Grodziskie prodotta con il 90% di frumento affumicato su quercia e sale di roccia siciliano)
- 07)

"HAT TRICK"

10,0% alc. (Triple IPA prodotta con un blend di 7 luppoli americani con aggiunta di T90 e Cryo)
- 08)

"BLOND ESPERANCE"

8,5% alc. (Belgian Tripel dal corpo secco, con una dosatissima luppolatura moderna di Columbus)
- 09)

"LOOP"

6,0% alc. (Passion Fruit Imperial Berliner Weiß)
- 10)

"PERSIGA"

7,0% alc. (IGA / Wild Fruit Ale. 100% Brettanomyces fermentata e maturata in barrique ex Amarone con aggiunta di Uva Durella e pesche nostrane)
- 11)

"SGLERA"

7,0% alc. (IGA / Wild Fruit Ale. 100% Brettanomyces fermentata in barrique ex Amarone e maturata in acciaio con aggiunta di uva Glera e Gocce d'oro)

- 1
- 1
- 1
- 1
- 2
- 2
- 2
- 2
- 2
- 3
- 3

CASK IRPINIA BARRELS (da venerdì 3 settembre)

- 01)

"HOPPY SOUR ALE"

5.0% alc.
(Golden ale realizzata in collaborazione con Birra Carrù. Affinata in barrique di rovere Aglianico della Cantina Casa Brecceto per 4 mesi con aggiunta di bucce di limone di Tramonti)
- 02)

"SOUR ALE CON IBISCO"

5.5% alc. (Sour ale con frumento maltato e aromatizzata con fiori di ibisco ed aggiunta di lactobacilli)
- 03)

"GOSE"

5.2% alc.
(Unconventional Gose con coriandolo e sale rosa)
- 04)

"BELGIAN BRETT"

8.0% alc.
(Maturata un anno in barrique di Aglianico della cantina Casa Brecceto)

- 1
- 1
- 1
- 2

PODERE LA BERTA

- 01)

"VÈCC"

6.2% alc.
(Old Style Saison. Prodotta con farro, frumento e avena, fermentata con un blend di due lieviti saison)
- 02)

"VÈCC BARREL CHARDONNAY"

7.2% alc.
(Farmhouse. La nostra Vècc maturata per 18 mesi in Barrique di Chardonnay).

- 2
- 3

- 03)

"LA TOUCHE - BARREL SPECIAL EDITION"

9.0% alc.
(Special edition della Tripel di casa. Maturata in botte di rovere francese per 2 anni).
- 04)

"DOGA"

9.5% alc.
(Strong ale, fermentata in acciaio e maturata per due anni in tonneau da 650 litri di Chianti Classico della Fattoria Fèlsina, a Castelnuovo Berardenga).
- 05)

"TÈRA"

7.0% alc.
(IGA - Fermentazione primaria su base saison e aggiunta di 20% di mosto Sangiovese di Romagna, non pastorizzato e non microfiltrato).

- 3
- 3
- 2

TORRE MOZZA

- 01)

"MAUI"

4,4% alc. (English golden ale).
- 02)

"FALCONE"

6,3% alc. (British strong ale).
- 03)

"VALO"

7,1% alc. (Foreign extra stout, collaborazione con Stimalti).
- 04)

"IPAMENA"

6,0% alc. (English IPA).
- 05)

"SHOWDOWN"

7,6% alc. (Old Ale).
- 06)

"OSCAR MILD"

3,8% alc. (Dark Mild).

- 1
- 1
- 1
- 1
- 1

LIQUIDA

- 01)

"SIERRA TONANTE"

8,0% alc. (Double IPA)
- 02)

"CHOPPER"

4,5% alc. (Session IPA)
- 03)

"MACARENA"

6,5% alc. (DDH IPA, prodotta con orzo e avena)
- 04)

"ITALIAN PASSENGER"

6,0 % alc.
(West coast Italian IPA, prodotta con il 100% di materie prime italiane)
- 05)

"HELSINKI"

7,7% alc. (Baltic Porter a bassa fermentazione)
- 06)

"PLONER"

5,0% alc. (Pils)
- 07)

"FAMIGLIA ON BOARD"

6,5% alc. (West coast IPA)

- 2
- 2
- 2
- 2
- 2
- 2
- 2

MONPIÈR DE GHERDÈINA

- 01)

"WILD GOSE"

4,1% alc.
(Maturata 8 mesi in botte di ex spumante, fermentata con lievito madre, aggiunta di sale)
- 02)

"WILD OLD ALE"

7,5% alc.
(Prima fermentazione in acciaio, poi lungo affinamento in legno)
- 03)

"SECEDA"

7,6% alc.
(West Coast Ipa)
- 04)

"SCILIER"

5,0% alc.
(Keller Pils)
- 05)

"SASSONERO"

4,8% alc.
(Schwarzbier)

- 2
- 2
- 1
- 1
- 1

BEERSHOP

- 01)

EVOQUE "7 Hundred"

3,8% alc.
(Berliner Weisse)
- 02)

EASTSIDE "Bimba Mia"

6,0% alc.
(Wild sour ale con uve Garganega)
- 03)

BIRRIFICIO DELL'EREMO "Madue"

5,6% alc.
(Sour con passion fruit)
- 04)

BREWFIST "Beautiful & Strange"

3,7% alc.
(Gose)
- 05)

LOUD BEERSEL "Elderflower Lambic"

6,8% alc.

- 2
- 2
- 2
- 2
- 3

FERRARA

Chiostro di Santa Maria della Consolazione

Via Mortara 98

BRITISH BEER FESTIVAL



SETTEMBRE

ACIDO ACIDA

8 edt



 **ilmoloferrara**

 **ACIDO ACIDA**

info:
320 2174940



BOTTAIA TALES FROM THE WOOD

- 01)

YONDER BREWING & BLENDING “Raspberry & Sweet Cicely” 4,7% alc.
(Fermentata con cultura mista di lieviti Yonder. Maturata in botte di rovere con aggiunta di prodotti selvatici di foraging: lampone britannico e sweet cicely; erba tradizionale usata per addolcire conserve a base di frutta acida).

2
- 02)

YONDER BREWING & BLENDING “Loop Perry Pear & Juniper berries” 4,7% alc.
(Fermentata con cultura mista di lieviti Yonder.
Maturata in botte di rovere con aggiunta di succo di pera Perry della Burrow Hill Cider Farm (sulle colline del Somerset).
Infusa con bacche di ginepro da foraging presso le Highlands scozzesi).

2
- 03)

YONDER BREWING & BLENDING “Subculture” 4,5% alc.
(Pale Ale prodotta con cultura mista di lieviti Yonder e ingredienti al 100% britannici).

2
- 04)

THE KERNEL “ Bière De Saison – Sour Cherry” 5,0% alc.
(Amarene britanniche macerate in saison a fermentazione mista, maturata in botte di rovere).

2
- 05)

THE KERNEL “Bière De Saison - Apricot” 4,6% alc.
(Albicocche macerate in saison a fermentazione mista, maturata in botte di rovere).

3
- 06)

THE KERNEL “I.D.P. Ekuant Huell Melon” 6,8% alc. (India Double Porter).

3
- 07)

PARTIZAN BREWING “Gyle 500” 8,4% alc.
(Barley Wine maturata in botte whiskey).

2
- 08)

DEAD END BREW MACHINE “Dundeath” 6,6% alc.
(Nordic Farmhouse, fermentata a temperature estreme con un blend di lieviti Kveik. Maturata con una miscela di 300 kg di lamponi, 100 kg di frutto della passione, ibisco e scorza d’arancia di Valencia).

2
- 09)

SIREN CRAFT BREW “Through the hourglass” 8,2% alc.
(Barrel aged saison con fermentazione secondaria in botte).
SIREN BREW “Odyssey 011” 11,5% alc.
(Blend di Imperial stout maturate in botte di Bourbon e Rum).
SIREN CRAFT BREW “Waltzer” 13,5% alc.
(Imperial stout maturata in botte di rum con chicchi di caffè).
SIREN CRAFT BREW “Haunted House” 13,5% alc.
(Imperial stout maturata in botte di rum con fave di cacao e scaglie di cocco tostate).

5
- 10)

WILD BEER CO. “Anti Hopsident” 5,0% alc.
(Barrel aged gose,maturata in botte con mirtilli, scorza di lime zest, sale, coriandolo e dry-hop finale).

5
- 11)

WILD BEER CO. “Dr. Todd 2019” 9,7% alc.
(Ispirata dal cocktail Hot Toddy. Maturata in botte di Islay Whisky per 11 mesi con Miele, Limone e Zenzero. Questa Dr Todd è stata prodotta e messa in botte nel febbraio 2018).

5
- 12)

WILD BEER CO. “Coolship 2021” 5,9% alc.
(Fermentazione spontanea e maturazione in botte.
Terzo rilascio di Coolship del 2020).

3
- 13)

WILD BEER CO. “Pressed for time” 6,5% alc.
(Blend di due Pale Ale di diverse annate fermentate sulle bucce di uva: 2019 uve locali Chardonnay, 2020 uve locali Reichensteiner; rifermentate in foudres di rovere per quattro mesi e aggiunto fecce di vino per favorire la maturazione).

3
- 14)

BREW BY NUMBERS “64 Chocolate & Coconut” 10,0% alc.
(Imperial Stout realizzata con aggiunta di cocco essiccato e pennini di cacao tostati).

2
- 15)

VOCATION BREWERY “Perfect Storm” 6,0% alc.
(New England Pale Ale).

3
- 16)

VOCATION BREWERY “Zagreb” 10,0% alc. (TIPA)

5
- 17)

ANSPACH & HOBDAY “The Smoked Brown” 5,5% alc.
(Versione moderna della tradizionale brown ale.
Viene prodotta utilizzando malto affumicato su legno di faggio a Bamberg).

2

- 18)

ANSPACH & HOBDAY “The Sea Salt & Chilli Stout” 6,8% alc.
(Prodotta con sale marino, peperoncino e fave di cacao).

3
- 19)

NORTH BREWING “Analogue Set” 6,7% alc. (Hazy IPA)

2
- 20)

NORTH BREWING “Cryo Pop” 6,7% alc. (IPA)

2
- 21)

VAULT CITY BREWING “Rhubarb & Ginger” 7,4% alc.
(Ale a fermentazione mista con 600 kg di rabarbaro fresco di fattoria locale, miscelato con zenzero).

3
- 22)

VAULT CITY BREWING “Coffee & Bramble” 7,4% alc.
(Prodotta con orzo e grano coltivati localmente. Fermentata con una cultura mista e maturata in acciaio su rovere scozzese da 100 g/l di Blackety Farm; con aggiunta di fiori di ribes oltre a fave di cacao, caffè e baccelli di vaniglia del Madagascar).

3
- 23)

POLLY’S BREW CO. “Under the sound” 5,5% alc. (American Pale Ale)

3
- 24)

POLLY’S BREW CO. “Shed a light” 6,0% alc. (American IPA)

3
- 25)

POLLY’S BREW CO. “This is why I love you” 5,6% alc. (American Pale Ale)

3
- 26)

ELECTRIC BEAR BREWING “Condescence” 13,0% alc. (Belgian quadrupel)

2
- 27)

VERDANT BREWING CO. “Fruit, Car, Sight, Exhibition” 8,0% alc. (DIPA)

4
- 28)

VERDANT BREWING CO. “Even sharks need water” 6,5% alc. (New England IPA)

3
- 29)

MARBLE BREWERY “Decadence 2019” 10,5% alc.
(Imperial stout maturata in botte di rovere)

3
- 30)

MARBLE BREWERY “Barley Wine 2019” 12,4% alc.
(Barley wine maturata in botte di rovere)

3
- 31)

LOST AND GROUNDED BREWERS “Saison d’avon” 6,5% alc. (Farmhouse Ale)

2
- 32)

ATOM BEER “Oblivion” 13,0% alc.
(Imperial Raspberry Dessert Stout ispirata al dolce scozzese Cranachan, prodotta con vaniglia e lattosio; maturata in acciaio con chips di quercia).

3
- 33)

ATOM BEER “Dark Matter” 4,5% alc. (Chocolate Stout prodotta con avena e sale marino)

2
- 34)

GREAT NEWSOME BREWERY “Frothingham Best” 5,0% alc. (Best Bitter)

2
- 35)

GREAT NEWSOME BREWEY “Holderness Dark” 4,3% alc. (Classic British Mild)

2
- 36)

BURNING SKY BREWERY “Saison ètè” 4,2% alc.
(Prodotta con fiori di sambuco freschi raccolti dalle siepi nella campagna intorno al birrificio. Maturata in botti di rovere su uva spina).

3
- 37)

BURNING SKY BREWERY “Shake some action” 7,0% alc. (IPA)

3
- 38)

BURNING SKY BREWERY “Elderberry monolith” 9,7% alc.
(La black del brewery maturata 18 mesi in botte di rovere, poi per altri 6 mesi su bacche di sambuco).

4
- 39)

BUXTON BREWERY COMPANY “Gose” 3,5% alc.
(German style Gose).

2
- 40)

HARROGATE BREWING CO. “Harlow blonde” 3.9% alc.
(Blonde Ale con mix di luppoli inglesi e americani)

2
- 41)

BREWPOINT “Checkpoint” 4.5% alc.
(Session IPA)

1
- 42)

BREWPOINT “On Point” 4.0% alc.
(Pale Ale)

1
- 43)

BREWPOINT “John Bull Classic” 5.0% alc.
(English lager)

1
- 44)

BREWPOINT “Charlie Wells Triple Hop IPA” 5.2% alc.
(English IPA)

1

COLLECTIVE ARTS BREWING CANADA

- 01)

“POMEGRANATE & GRAPEFRUIT SOUR” 5.6% alc.
(Fruit Sour con melograno e pompelmo)

3
- 02)

“JAM UP THE MASH” 5.2% alc. (DDH Sour con Vic Secret, Mosaic e Citra)

2
- 03)

“LIFE IN THE CLOUDS” 6.1% alc. (DDH IPA)

2
- 04)

“HAZY STATE” 4.1% alc. (DDH Session IPA)

2

DESCHUTES STATI UNITI

- 01)

“MIRROR POND” 5.0% alc. (Pale Ale)

2
- 02)

“FRESH SQUEEZED” 6.4% alc. (IPA)

2
- 03)

“FRESH HAZE” 6.5% alc. (IPA)

2
- 04)

“SQUEEZY RIDER” 7.0% alc. (West Coast IPA)

2

GARAGE SPAGNA

- 01)

“A BOY CALLED CHASE” 6.8% alc. (IPA)

2
- **)

“SANTAKO” 6,4% alc. (West Coast IPA)

2
- 02)

“SØFTBALL” 5.1% alc. (Session IPA)

2
- **)

“EVERYTHING ON MUTE” (Modern IPA. Citra, Idaho 7, Azacca).

2
- 03)

“NORTH OF THE LINE” 7.0% alc. (IPA. Eldorado, Citra, Mosaic).

3
- **)

“SOUTH OF THE LINE” 7.0% alc. (IPA. Enigma, Galaxy, Vic Secret).

3
- 04)

“TRAILHEADZ” 4.8% alc. (Modern Pale Ale)

2
- **)

“SOMEWHERE IN THE MIDDLE” 7.0% alc. (IPA. Citra, Galaxy, Eldorado, Enigma).

3
- 05)

“AIRTIGHT” 11,0% alc. (Imperial stout prodotta con castagne e mirtilli).

3
- **)

“CIRCUS TEARS” 11,0% alc. (Imperial stout prodotta con pistacchio e vaniglia).

3
- 06)

“TINGLY” 8.2% alc. (Double IPA)

3
- **)

“SOMEHOW STILL CLINGING” 9.8% alc. (Tripla IPA)

3
- 07)

“PAINTED IN A CORNER” 4.0% alc. (Barcellona Weisse con lamponi, guava e arance rosse)

2
- **)

“RED DOT TOP RIGHT” 8,0% alc. (Imperial Berliner Weiss con mirtilli e limone).

3
- 08)

“XARELLO SKIN CONTACT” 6.0% alc.(Saison a fermentazione mista).

2

TO ØL DANIMARCA

- 01)

“FUCK ART-THE HEATHENS ARE COMING” 5.4% alc.
(Grisette)

2
- 02)

“OMNIPRESENT” 7,4% alc. (Fruit Sour a fermentazione mista maturata in botti di rovere e botti di vino, rifermentata su ciliegie Staevnsbaer danesi).

4
- 03)

“SAME PROCEDURE AS LAST YEAR 2019” 8.0% alc.
(Saison prodotta con succo d’uva e fermentata utilizzando un mix di lieviti di Champagne e “istant crush brett” del birrificio).

3
- 04)

“STRESS TEST” 8.0% alc.
(Baltic Porter).

2
- 05)

“#DIPA” 8,7% alc.

2
- 06)

“A LITTLE GOES A LONG WAY” 3.5% alc.
(Session IPA).

2
- 07)

“INDIA BROWN ALE” 7.5% alc.
(Mosaic dry hopped brown ale).

2
- 08)

“STEREO MONO HBC 472” 6.8% alc.
(New England IPA).

2